RAPIDASE THERMOFLASH

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Enzyme pour une dépectinisation rapide des moûts après thermo traitement

Rapidase® Thermoflash réduit la viscosité des mouts rouges après traitement thermique. Son utilisation facilite non seulement le pressurage mais aussi la clarification et la filtration.

Rapidase® Thermoflash

- est une préparation liquide de pectinases thermostables qui contient naturellement de tres faibles niveaux de *cinnamyl esterase* (nFCE).

Dose et mode d'emploi

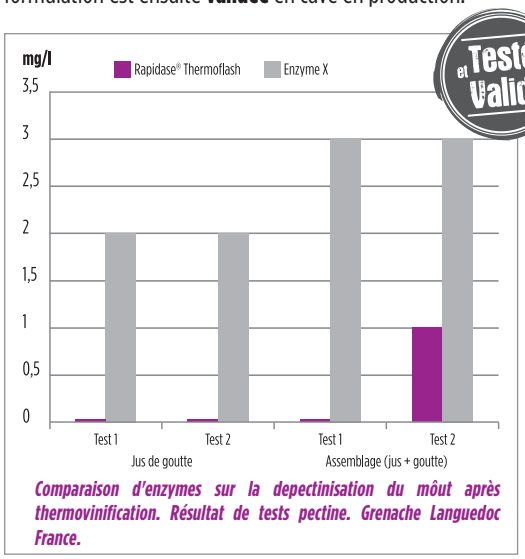
- Ajouter le plus tôt possible après la phase de chauffage à une température inférieure à 68°C ;
- 1 à 3 ml/100 kg ;
- **Rapidase® Thermoflash** est utilisé en macération après un traitement thermique ou flash détente pour faciliter le pressurage et augmenter les rendements en jus :
  - 1 à 2 ml/100 kg en fonction de la température et du temps de contact ;
  - une meilleure clarification est obtenue avec un ajout supplémentaire de 1 ml/hl sur moût après le pressurage ;
- **Rapidase® Thermoflash** peut être utilisée sur moût après pressurage pour une efficacité renforcée en clarification statique ou en flottation :
  - 1 à 2 ml/100 kg en fonction de la température et du temps de contact.

Note : Le temps nécessaire pour obtenir un test pectine négatif déterminera le temps de contact suffisant. Un protocole simple du test pectine est disponible sur demande

- Diluer 10 fois avant addition ;
- Active de 10 à 68°C, (50 to 154°F). L'activité augmente avec la température. Rapidase Thermo Flash est rapidement inactivée pour des températures supérieures à 68°C (154°F) ;
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations normales de SO_2 ;
- Les enzymes sont inactivées et éliminées par la bentonite et le charbon.

Testé et validé

Afin d'offrir la plus grande efficacité en application, chaque formulation de **Rapidase®** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en œnologie les plus réputés. Chaque formulation est ensuite **validée** en cave en production.



Comparaison d'enzymes sur la depectinisation du môut après thermovinification. Résultat de tests pectine. Grenache Languedoc France.

Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests ou bien pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme à vos conditions spécifiques.

Emballage et conservation

- **Rapidase® Thermoflash** est disponible en bidons de 1 et 20 kg :
  - Conserver au froid entre 4 et 8°C (40 et 45°F).

Les enzymes DSM vous apportent la tranquillité d'esprit

Les enzymes Rapidase sont produites par DSM l'un des rare leaders mondial sur le marché des enzymes pour l'industrie alimentaire. Parmi ces entreprises DSM jouit de la plus grande ancienneté dans la production d'enzymes œnologiques et s'engage à travers son programme Quality for life TM. Cet engagement vous assure que tous les produits de DSM que vous achetez sont garantis en termes de qualité, de fiabilité, de reproductibilité et de traçabilité, et sont fabriqués selon des méthodes sûres et durables. Les fiches de spécification, de données de sécurité ainsi que les certificats allergènes et non OGM ou les déclarations de fabrication sont disponibles sur demande.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUÉ PAR :

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.